

# Formule Buffet Équilibre



**Formule Buffet Equilibre «agriculture labellisé AB» :**

Assiettes et couverts biodégradables, serviettes et pains compris.



## Choix des Entrées

- Choix A-** Salade de lentilles, oignons, tomates confites et féta
- Choix B-** Salade d'endives, pommes, roquefort et noix
- Choix C-** Salade de penne aux tomates séchées et pesto basilic
- Choix D-** Velouté de légumes verts ou oranges
- Choix E-** Galette de quinoa/légumes ou lentilles à la crème de champignons
- Choix F-** Brick de légumes persillés
- Choix G-** Marinade de poireaux aux pignons de pins sauce modène

## Choix des Plats

- Choix H :** Emincé de bœuf aux carottes accompagné de petit épeautre
- Choix I :** Risotto à la crème de légumes et champignons
- Choix J :** Ragoût de mouton aux haricots blancs.
- Choix K :** Braisé de saumon au riz sauvage sauce curry
- Choix L :** Curry de poulet au lait de coco accompagné de riz sauvage (version végétarien possible)
- Choix M :** Lasagne gourmande aux légumes de saison (version viande possible)
- Choix N :** Couscous au choix : poulet/ merguez/ agneau ou végétarien
- Choix O :** Sauté de porc ou veau à la moutarde accompagné de lentilles carottes
- Choix P :** Gratin de légumes de saison.
- Choix Q :** Poêlée de penne au poulet et petits légumes (version végétarien possible)

Plats servis avec : salade verte, riz, semoule ou méli mélo de légumes de saison.

## Choix des Desserts

- Choix R :** Cake aux noix, miel et crème de marron
- Choix S :** Crumble aux pommes ou poires
- Choix T :** Tarte tatin
- Choix U :** Fromage Frais au miel et pollen
- Choix V :** Brownies au chocolat
- Choix W :** Tarte amandine aux poires
- Choix X :** Fondant au chocolat
- Choix Y :** Galette des rois à la frangipane
- Choix Z :** Salade de fruits à la fleur d'oranger

Assiette de fromage: assortiments de 3 fromages

# Tarifs Buffet Équilibre

## Conseil de dégustation:

Vous avez plusieurs choix possibles : Entrée+PLAT+DESSERT  
OU ENTREE+PLAT OU PLAT+DESSERT.

Vous pouvez choisir 2 Choix de menu.

Le buffet est livré en container thermique, prêts a être consommé.

Le buffet peut être servi froid ou chaud (à la demande).

Nous pouvons assurer le service ou vous expliquez comment utiliser les containers thermiques et effectuer vous même le service.

Le service est recommandé à partir de 25 personnes.

Nous nous occupons de la livraison, Nous livrons les containers 1 heure maximum avant votre temps de repas et nous venons les chercher après votre temps de réunion.

Nous récupérons aussi les déchets !

### Tarif Dégressif sur le menu entrée+ plat+ dessert:

à partir de 50 convives : 21,00 TTC

à partir de 100 convives : 20,00 TTC

Menus	Tarif TTC
Entrée +Plat+ Dessert	22,00€
Entrée + plat OU Plat+dessert	18,00€
Sans vaisselle	Reintégration offerte
Service associations	2,50€/menu
Service (1serveur/ 50 convives)	42€/heure/serveur
fromage(30g/pers)	2,75€

commande minimum 20 personnes.

Service sur demande.

remarque : merci de prévoir des tables pour l'installation.